

## Гриль прижимной АТЕSY Маэстро ГК-2/3.1К

Прижимной гриль **АТЕSY Маэстро ГК-2/3.1К** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого приготовления и разогрева горячих блюд из мяса, рыбы, птицы, яиц и овощей, а также для приготовления горячих бутербродов, сэндвичей и панини благодаря их одновременному поджариванию с двух сторон. Модель оснащена 2 терморегуляторами и индикаторными лампами. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI 430, жарочные поверхности - из углеродистой стали.



В комплект поставки входит щетка для очистки жарочных поверхностей.

### Особенности:

- 2 рабочие зоны: 1 гладкая и 1 рифленая нижние поверхности и 2 рифленые верхние поверхности
- Высокая скорость приготовления благодаря одновременному нагреву продукта с 2-х сторон, что повышает скорость приготовления в 2 раза
- Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- Блюдо получается сочным, т.к. белок продукта моментально коагулируется и не позволяет вытекать жиру и соку во время жарки - на выходе блюдо имеет характерную аппетитную золотистую корочку и превосходный аромат
- ТЭНы, расположенные в верхней и нижней жарочных поверхностях, осуществляют их нагрев
- Прижимная пружина, позволяющая регулировать давление верхних жарочных поверхностей и обеспечивающая адаптацию к различной толщине продукта
- Фиксатор верхних жарочных поверхностей в открытом состоянии
- Рифленые поверхности позволяют формировать полоски-гриль и клетки-гриль
- Легкосъемный поддон для сбора стекающего с продукта жира с передней стороны жарочной поверхности
- Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности для предотвращения загрязнения рабочего места

**Цена: 35190 руб.**

Характеристики	
Высота	210 мм
Ширина	510 мм
Глубина	423 мм
Мощность	3.1 кВт
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	20.5 кг

## Характеристики

Температурный режим	от 50 до 250 °С
Страна-производитель	Россия
Количество зон нагрева	2
Структура нижней поверхности	одна гладкая, одна рифленая
Материал жарочной поверхности	сталь
Структура верхней поверхности	рифленая
Размер нижней рабочей поверхности	505x280 мм
Размер верхней рабочей поверхности	220x250 мм
Мин. время разогрева до температуры 250 °С	15 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**